A TOTA HORA

#PIM-PAM 4€ *patates xips+olives farcides d'anxova*
#VIC 7€ *patates patates xips+olives amanides+mini fuets*
#FORMENTERA 8€ *olives amanides+pà+all-i-oli*
#VILASSAR 16€ *patates xips+olives farcides+musclos en escabetx*
#4 FANTÁSTICOS 25€ *patates xips+olives farcides+musclos en escabetx+4 seitons*
OLIVES 3€ *farcides d' anxova* 4€ *amanides* 5€ *de kalamata*
GILDA 3€ *banderilla d' olives verdes, piparra i anxova 0*
les nostres AMETLLES 4€ *marcona de mallorca, torrades i especiades al forn*
mini FUETS 4€ *"la selva"*
MUSCLOS 13€ *10/14 de les ries gallegues en escabetx "la ria de arosa"*
SEITONS 3€/UNITAT *oberts i desespinats, en vinagre i julivert "ortiz"*
ANXOVA 00 *del cantàbric "el xillu"* 3€/UNITAT ***en torradeta*** *amb mantega i pebre vermell fumat de la vera* 4€/UNITAT
filet de SARDINA FUMADA 4€ *" casa santoña"*
SARDINILLES ***fredes*** 10€ *rostides, amb salsa de verdures*
degustació de FORMATGES ***artesans d.o.p maó-menorca*** 15€
semi de "son vives", "son mercer de baix" de romaní, "binibeca" de mescla amb cabra i "mercadal" curat. llet crua i pasta dura
el nostres daus de FORMATGE CURAT 12€ *artesà "s'arangí" d.o.p. maó-menorca madurat en oli d' oliva. llet crua i pasta dura*
ESPATLLA DE PERNIL IBÈRIC 23€ *"julián martín", guijuelo. pinso natural*
la nostra AMANIDA RUSSA 12€ *patata, pastanaga, tonyina i maonesa tunejada*
NACHOS 10€ *amb formatge maó-menorca, cheddar i jalapenyos*

AMB LA CUINA OBERTA

les nostres BRAVES 8€ *patatons hasselback amb all-i-oli i mojo rojo*
PÈSOLS 11€ *a la menta amb ou escaldat i camot -opcional-*
BURRATA 13€ *amb rostit d' olives negres, raïm blanc i llimona*
TORRADA KM. 0 V. 1 9€ *de sobrassada, formatge de maó semi i figat*
TORRADA KM. 0 V. 2 9€ *de cuixot, formatge blau "cala blau" i ceba caramelizada*
HUMMUS 9€ *de cigrons, tahini i olives de kalamata amb pà de pita*
REMOLATXA 8,50€ *amb formatge blau i nous, en tartar*
PASTANAGA ***rostida*** 10€ *amb* IOGURT *especiat, llavors i avellanes torrades*
PASTÍS DE CAP-ROIG ***(escórpora)*** 15€ *amb all-i-oli gratinat*
BACALLÀ FUMAT 18€ *amb salsa bilbaína (fregit d' all, guindilla seca i vinagre)*
TARTAR 9€, *de carn-i-xulla (llonganissa menorquina)*
CANELÓ ROSSINI XL 14€ *d' ànec trufat i foie amb beixamel de trompetes de la mort*
PARMIGIANA 16€ *d' alberginia, tomàquet, parmiggiano i mozzarella*
PORRADA: 15€ *porro rostit i botifarra esparracada sobre fondo de romesco*
SAKE NO TERIYAKI: 17€ *llom de salmó marinat en salsa teriyaki, marcat al soplet*
lingot de XAI 18€ *desmigat amb salsa de sésam sobre un tzatziki de kéfir*

PÀ 2€ PÀ AMB TOMÀQUET 4€ ALL-I-OLI 3€

LA REPOSTERIA

també a tota hora
CHEESECAKE 8€ *de formatge blau "cala blau"*
CHILI BROWNIE 9€ *amb salsa de cacauet i sésam.*
LIME PIE 8€
CREMA CATALANA 10€ *amb maduixes marinades*
quenelle de GANACHE DE XOCOLATA 4€ *en torradeta*

CAT NO DUBTEU A CONSULTAR-NOS DUBTES AL RESPECTE D' AL·LÈRGIES ALIMENTÀRIES

A TODAS HORAS

#PIM-PAM 4€ *patatas chips+aceitunas rellenas de anchoa*
#VIC 7€ *patatas chips+aceitunas rellenas+mini fuets*
#FORMENTERA 8€ *aceitunas aliñadas+pan+all-i-oli*
#VILASSAR 16€ *patatas chips+aceitunas rellenas+mejillones en escabeche*
#4 FANTÁSTICOS 25€ *patatas chips+aceitunas rellenas+mejillones en escabeche+4 boquerones en vinagre*
OLIVES 3€ *frellenas de anchoa* 4€ *aliñadas* 5€ *de kalamata*
GILDA 3€ *banderilla de acetunas, piparra y anchoa 0*
nuestras ALMENDRAS 4€ *marcona de mallorca, tostadas y especiadas al horno*
mini FUETS 4€ *80 gr. "la selva"*
MEJILLONES 13€ *10/14 de las rías gallegas en escabeche "la ría de arosa"*
BOQUERONES 3€/UNITAD *abiertos y desespinados, en vinagre y perejil "ortiz"*
ANCHA 00 *del cantábrico "el xillu"* 3€/UNITAD ***en tostadita*** *con mantequilla y pimentón ahumado de la vera* 4€/UNIDAD
filete de SARDINA AHUMADA 4€ *"casa santoña"*
SARDINILLAS ***frías*** 10€ *asadas, con salsa de verduras*
degustación de QUESOS ***artesanos d.o.p maó-menorca*** 15€
semi de "son vives", "son mercer de baix" de romero, "binibeca" de mezcla con cabra i "mercadal" curado. leche cruda y pasta dura
nuestros dados de QUESO CURADO 12€ *artesno "s'arangí" d.o.p. maó-menorca madurado en aceite de oliva. leche cruda y pasta dura*
PALETILLA DE JAMÓN IBÉRICO 23€ *"julián martín", guijuelo. pienso natural*
nuestra ENSALADILLA RUSA 12€ *patata, zanahoria, atún y mahonesa tuneada*
NACHOS 10€ *con queso maó-menorca, cheddar i jalapeños*

CON LA COCINA ABIERTA

nuestras BRAVAS 8€ *patató hasselback con alioli y mojo rojo*
GUISANTES 11€ *a la menta con huevo pochado y camot (salchicha de sangre menorquina) -opcional-*
BURRATA 13€ *con asado d'e aceitunas negras, uva blanca y limón*
TORRADA KM. 0 V. 1 9€ *de sobrasada y queso semi maó-menorca y figat*
TORRADA KM. 0 V. 2 9€ *de cuixot (salchicha menorquina de sangre), queso azul "cala blau" y cebolla caramelizada*
HUMMUS 9€ *de garbanzos, tahini y aceitunas de kalamata con pan de pita*
REMOLACHA 9€ *con queso azul y nueces, en tartar*
ZANAHORIA ***asada*** 10€ *con yogur especiado, semillas i avellanas tostadas*
PASTEL DE CAP-ROIG ***(cabracho)*** 15€ *con alioli gratinado*
BACALAO AHUMADO 18€ *con salsa bilbaína (refrto de ajos, guindilla seca y vinagre*
TARTAR 9€ *de carn-i-xulla (longaniza menorquina)*
CANELÓN ROSSINI XL 14€ *de pato trufado y foie con bechamel de trompetas*
PARMIGIANA 16€ *de berenjena, tomate, parmiggiano y mozzarella*
PORRADA: 15€ *puerro asado y butifarra desmigada sobre fondo de romesco*
SAKE NO TERIYAKI: 17€ *lomo de salmón marinado en salsa teriyaki marcado a soplete*
lingote de CORDERO 18€ *desmigado con salsa de sésamo sobre un tzatziki de kéfir*

PAN 2€ PAN CON TOMATE 4€ ALIOLI 3€

LA REPOSTERIA

también a todas horas
CHEESECAKE 8€ *de queso azul "cala blau"*
CHILI BROWNIE 9€ *con salsa de cacahuete y sésamo*
LIME PIE 8€
CREMA CATALANA 10€ *con fresas marinadas*
quenelle de GANACHE DE CHOCOLATE 4€ *en tostadita*

ES CONSULTADNOS LAS DUDAS AL RESPECTO DE ALERGIAS ALIMENTARIAS

ALL DAY LONG

#PIM-PAM 4€ *crisps+anchovy stuffed olives*
#VIC 7€ *crisps+anchovy stuffed olives+mini fuets (small catalan saucissons)*
#FORMENTERA 8€ *seasoneded olives+plain bread+alioli (garlic mayo)*
#VILASSAR 16€ *crisps+anchovy stuffed olives+marinated mussels*
#4 FANTÁSTICOS 25€ *crisps+anchovy stuffed olives+marinated mussels+4 white anchovies*
OLIVES 3€ *stuffed with anchovy* 4€ *seasoned* 5€ *from kalamata*
GILDA 3€ *olives, green pepper and anchovy O skewer*
our ALMONDS 4€ *marcona from mallorca, roasted and spicey*
mini FUETS 4€ *"small catalan saucissons "la selva"*
MUSSELS 13€ *10/14 from the gallician ria in pickled sauce "la ría de arosa"*
WHITE ANCHOVY 3€/UNIT *unespined, in vinager and parsley "ortiz"*
cured ANCHOVY 00 *"el xillu"* 3€/UNIT ***in a toast*** *with butter and smoked smoked paprika de la vera* 4€/UNIT
SMOKED SARDINE ***filet*** 4€ *"casa santoña"*
small cold SARDINES 10€ *roasted with vegetable sauce*
artisan CHEESE PLATE ***d.o.p mad-menorca*** 15€
semi-cured "son vives", rosemary "son mercer de baix", goat mix"binibeca" and "cured "mercadal". raw milk, hard paste
our cubes of artisan CURED CHEESE 12€ *s'arangí" d.o.p. maó-menorca matured in olive oil. raw milk, hard paste*
IBERIAN HAM 23€ *"julián martín", guijuelo. natural feeded*
our RUSSIAN SALAD 12€ *potato, carrot, tuna and special mayonnaise*
NACHOS 10€ *with menorcan cheese, cheddar and jalapeños*

OPEN KITCHEN

our special BRAVAS 8€ *baby hasselback potatoes with alioli (garlic maio) and mojo rojo (canarian spicy hot sauce)*
GREEN PEAS 10€ *in mint with poached egg and -optional- black pudding*
BURRATA 13€ *with roasted black olives, white grapes and lemon*
TOAST KM. 0 V. 1 9€ *sobrassada, menorcan cheese and fig marmalade*
TOAST KM. 0 V. 2 9€ *cuixot (menorcan black pudding) , blue cheese "cala blau" and caramelized onion*
HUMMUS 9€ *chick peas, tahin, kalamata olives and pita bread*
BEETROOT 9€ *tartar with blue cheese and walnuts*
roasted CARROT 10€ *with spicey iogurt, seeds and toasted hazelnuts*
RED SCORPIONFISH CAKE 15€ *with aioli (garlic mayo), au gratin*
SMOKED COD 18€ *with bilbaína sauce (garlic, vinager and paprika oil)*
carn-i-xulla TARTAR 9€, *chopped menorcan saucisson with tartar sauce*
CANELLONE ROSSINI XL 14€ *of duck and foie gras , grilled with wild mushrooms bechamel*
PARMIGIANA 16€ *aubergine with toamto sauce, parmiggiano reggiano and mozzarella*
PORRADA: 15€ *roasted leek with butifarra esparracada (shredded catalan sausage) and romesco sauce*
SAKE NO TERIYAKI: 17€ *marinated salmon loin in teriyaki sauce torch-marked*
shredded LAMB 18€ *ingot with sesame sauce on kefir tzatziki*

PLAIN BREAD 2€ TOMATO BREAD 4€ AIOLI ***(garlic maio)*** 3€

SWEETS

all day long
CHEESECAKE 8€ *of blue menorcan cheese*
CHILI BROWNIE 9€ *with peanuts*
LIME PIE 8€
CREME BRULÉ 10€ *with marinated strawberries*
CHOCOLAT GANACHE *quenelle* 4€ *in a toast*

ENG ASK THE STAFF ABOUT FOOD ALLERGEN

À TOUTE HEURE

#PIM-PAM 4€ *chips+olives farcies de pâte d' anchoie*
#VIC 7€ *chips+olives farcies de pâte d' anchois+mini fuets (petits saucissons catalans)*
#FORMENTERA 8€ *olives marinnées+pain+aïoli*
#VILASSAR 16€ *chips+olives farcies de pâte d' anchoie+moules marinés*
#4 FANTÁSTICOS 25€ *chips+olives farcies de pâte d' anchois+moules marinés+4 anchoies frais au vinagre*
OLIVES *farcies de pâte d' anchoie* 3€ *marinées* 4€ *de kalamata* 5€
GILDA 3€ *(olives, piment vert en vinagre et anchois)*
notres AMANDES 4€ *de mallorca grillées et épicées*
mini FUETS 4€ *petits saucissons catalans "la selva"*
MOULES 13€ *10/14 marinés de "la ría de arosa"*
ANCHOIS FRAIS 3€/UNITÉ *au vinagre "ortiz"*
fillet d' ANCHOIS À LA SEL 00 *el xillu"* 3€/UNITÉ *sur pain grillé à la beurre et piment fumé de "la vera"* 4€/UNITÉ
SARDINE FUMÉE 4€/UNITÉ *fillet "casa santoña"*
petites SARDINES ***froides*** 10€ *rôties, avec sauce de légumes*
degustation de FROMAGES ***artisans d.o.p maó-menorca*** 15€
semi-sec de "son vives", "son mercer de baix" de romarin "binibeca" de chèvere mélangé et"mercadal" sec. lait cru, dur
nos dés de FROMAGE SEC 12€ *artisan "s'arangí"d.o.p. maó-menorca affiné en huile d' olive. lait cru. dur*
JAMBON IBERIC 23€ *"julián martín", guijuelo. appât naturel*
notre SALADE RUSSE 12€ *pomme de terre, carotte, thon et mayonnaise spéciale*
NACHOS 10€ *avec fromage de minorque, cheddar et jalapeños (piments verts piqants)*

CUISINE OUVERTE

nos BRAVAS 8€ *petites pommes de terre au four avec alïoli et mojo rojo (sauce canarienne piqante)*
PETITS POIS 11€ *à la menthe, oeuf poché et boudin noir -optionel-*
BURRATA 13€ *avec des olives noires, rasins blancs et citrons rôtis*
TARTINE KM. 0 V. 1 9€ *de sobrassada, fromage de minorque semi-sec et figat (confiture de figue)*
TARTINE KM. 0 V. 2 9€ *de boudin noir, fromage bleu "cala blau" et oignion caramelisé*
HUMMUS 9€ *de pois chiches, tahini et olives de kalamata avec pain pita*
BETTERAVE 9€ *avec fromage bleu et noix, en tartare*
CARROTTES ***rôties*** 10€ *avec iyogourt aux épices, graines et noisettes grillées*
TERRINE DE CAP-ROIG ***(rascasse)*** 15€ *à 'l'aïoli grillé*
MORUE FUMÉE 18€ *avec sauce bilbaína (huile de piment fumé, ail et vinagre)*
TARTARE 9€ *de carn-i-xulla (saucisson de minorque)*
CANNELLONE ROSSINI XL 14€ *de canard truffé et foie avec sauce béchamel aux cèpes*
PARMIGIANA 16€ *d' aubergine, tomat, parmiggiano et mozzarella*
PORRADA: 15€ *poireaux rôtis et butifarra esparracada (saucisse catalanne effiloché) sur un lit de sauce romesco*
SAKE NO TERIYAKI: 17€ *filet de saumon mariné en sauce teriyaki cuit au flamé*
lilngot d' AGNEAU 18€ *effiloché avec sauce de sésame sur un tzatziki de kéfir*

PAIN 2€ PAIN À LA TOMAT 4€ AÏOLI 3€

DESSERTS

à toute heure
CHEESECAKE *de brossat (brousse) et fromage bleu* 8€
CHILI BROWNIE, *avec cacahuètes* 9€
LIME PIE 8€
CRÈME CATALANE *avec des fraises marineés* 10€
quenelle de GANACHE AU XOCOLAT 4€ *en pain grillé*

FR DEMANDEZ AU PERSONNEL À PROPOS DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES